



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

"KASZAK"

ciasto jest bardzo proste i smaczne

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

idealne dla dzieci

Składniki:

- herbatnik, 220 g
- masło, 250 g
- kasza manna , 1 szkl.
- kakao, 3 łyżk.
- cukier, 1 szkl.
- mleko 2,0 % , 1 l

Sposób przygotowania:

Odlać 1 szklanekę mleka i wymieszać ją z kaszą manną. Resztę mleka wlać do garnka. Dodać cukier, kakao i masło. Całość zagotować, mieszając od czasu do czasu. Gdy masa się zagotuje, dodać mleko z kaszą, szybko mieszając. Gotować przez ok. 3- 4min. (Całość zgęstnieje). Garnek ściągnąć z pieca i wmieszać posiekane orzechy. Połowę herbatników rozłożyć w formie. (Skorzystałam z rozciąganej formy i użyłam 15 herbatników na jedną warstwę. Liczba herbatników zależy od wielkości formy). Wylać gorącą masę, wyrównać i przykryć resztą herbatników. Pozostawić do ostygnięcia, kolejno wstawić do lodówki. Deser jest gotowy po ok. 2godz, ale najlepiej jest go pozostawić na noc w lodówce.

